

Säljfakta om grillsåserna



En förpackning grillsåser innehåller tre olika smaker:

Original – Stark – Högklassig smak med attityd och distinkt arom från mustig spansk peppar.

Garlic – Medium – Ett väl avvägt möte mellan färskpressad vitlök och piri-piri smak.

Lemon – Mild – Fräschör och distinkt citruston. Perfekt balans & brytning mellan piri-piri & citron.

- Speciellt framtagna för fläsk, nötkött, färsrätter (Original och Garlic), fisk, skaldjur, kyckling och grönsaker (Lemon).
- Såserna passar lika bra som bordssås som smakförädlare i matlagning.
- Såserna innehåller INTE gluten eller laktos och är fria frånkonserveringsmedel, smakförstärkare samt E-nummer.
- Sveriges mest sålda grillsåser. Sålida av tusentals skolklasser runt om i Sverige.
- Den perfekta "gå bort presenten" istället för t.ex. en flaska vin eller blommor.

Vad är det för typ av såser?

Det är Piri-Piribaserade grillsåser som passar lika bra som bordssås, som smakförädlare i matlagning. Dessa piri-pirisåser innehåller, förutom piri-piri, endast naturliga råvaror så som t.ex. paprika, färskpressad vitlök och citron vilket ger såserna sin unika karaktär.

Vad är piri-piri?

Piri-piri är namnet på flerårig spansk peppar. Piri-piri kryddan har under senare år blivit väldigt populär och uppskattad i matlagningsskretsar för sin mustiga och exotiska smak.

Är såserna starka?

Ur ett generellt "såsperspektiv" kan de betraktas som heta och starka, men ur ett "piri-piri perspektiv" så betraktas såserna som mycket tilltalande och milda. Gogrilla Original är starkare än Garlic och Lemon, men fokus ligger på smakupplevelse och inte "hetta".

Några användningsområden och vardagstips.

Bordssås

- Till den nygrillade köttbiten (Garlic eller Original)
- På hamburgaren som hamburgerdressing (Garlic eller Original)
- Till tacosen som tacosås. (Garlic eller Original)
- Till fisken, skaldjuren eller kycklingen (Lemon)

Smakförstärkare

- I köttfärssåsen (Garlic eller original)
- I köttbullsmeten eller i de hemgjorda hamburgarna (Garlic eller Original)
- I skyn medans den ugnsbakade fisken tillreds (Lemon)
- Pensla på kycklingen innan den sätts i ugnen (Original eller Lemon)
- Att använda i marinad eller som glaze för kött och kyckling m.m (Original)

Smaksatta såser

- 2msk Lemon rörs ner i 2dl Crème fraiche (för fisk och skaldjur)
- 2msk Original rörs ner i 2dl färdigköpt bearnaisesås (chilibea)
- 2msk Original rörs ner i 2dl Crème fraiche (dippsås till chips och grönsaker)